Cozinha da dona de casa

Torta com carne moída

Ingredientes:

2 e ½ xícaras de (chá) de molho de tomate peneirado
300 gramas de queijo mussarela ralado
2 colheres de (sopa) de manteiga
500 gramas de carne moída
1 e ½ quilos de batata
½ xícara de (chá) de leite
1 cebola picada
Margarina para untar, Sal à gosto

Modo de preparo:

Cozinhe as batatas sem a casca por 40 minutos e escorra. Deixe amornar e amasse. Adicione o leite, a manteiga, sal e mexa até formar um purê. Em uma panela, coloque a carne moída, a cebola e refogue em fogo médio até cozinhar a carne. Acrescente o molho de tomate e refogue por 10 minutos. Em um refratário grande untado, coloque uma camada de purê, uma de molho e o queijo mussarela por cima. Leve ao forno médio, pré aquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Cruzadinhas

- Grosseiro, indelicado
- Gênero musical da Madonna
- Raça de gato
- Tipo de explosivo
- Muito rigorosos na aplicação de princípios morais
- Repetição do mesmo som, no fim de versos
- A primeira nota musical
- Elementos que entram na produção de bens ou serviços
- Dispara arma de fogo
- Objeto que provoca um campo magnético à sua volta
- Acumulação de sangue localizada, resultado de contusão
- Aquele que intervém
- Exprime impaciência, menosprezo (interj.)
- Divide, parte
- Imprevisto, eventualidade
- Modelo, exemplar
- Senhora, proprietária
- Habitante da Turquia
- Cadernos com folhas destacáveis
- Levantada
- O satélite da Terra
- Estado americano da região das Montanhas Rochosas
- Refresco de frutas
- Sufixo de lactase
- Roda sem a letra "O"
- Barco auxiliar na pesca
- Tic-(?), o som do relógio
- Pavilhão do ouvido (pl.)

DICAS: ora / rima / utah / insumos / acostado